

## PASTA

<b>LINGUINE, AL PESTO maison</b>	<b>10,90€</b>
Basilic frais, huile d'olive, pignons de pin, parmesan, ail	
<b>PENNE ALL' ARRABBIATA maison</b>	<b>10,90€</b>
Speck*, sauce tomate napolitaine pimentée avec une pointe d'ail	
<b>LINGUINE, 3 FROMAGES maison</b>	<b>10,90€</b>
Crème, gorgonzola, chèvre, parmesan, noix	
<b>LINGUINE, A LA BOLOGNAISE</b>	<b>10,90€</b>
Sauce Bolognaise maison	
<b>LASAGNES D'ÉMILIE</b>	<b>10,90€</b>
Bolognaise maison, salade verte	
<b>PASTA del Bambino (enfant-12ans)</b>	<b>6,20€</b>
Bolognaise ou beurre jambon blanc	
<b>ACCOMPAGNER VOS PASTAS &amp; PIZZAS</b>	
Salade verte mêlée	<b>3,20€</b>
Salade verte mêlée & tomate confites	<b>3,90€</b>

## PIZZA CLASSIC

<b>CASA NOVA</b>	<b>7,90€</b>
Tomate, mozza, origan, olives	
<b>CASA NEMO</b>	<b>8,90€</b>
Tomate, mozza, jambon	
<b>CASA MIA</b>	<b>9,90€</b>
Tomate, mozza, champignons frais, jambon, olives	
<b>CASA SOLO</b>	<b>9,90€</b>
Tomate, mozza, anchois, olives, origan	
<b>CASA MAMMA</b>	<b>12,20€</b>
Crème, mozza, gorgonzola, chèvre, olives	
<b>CASA FÉ</b>	<b>12,20€</b>
Tomate, mozza, thon, oignons cuisinés, Poivrons cuisinés, crème, origan	
<b>CALZONE (chausson)</b>	<b>11,90€</b>
Tomate, mozza, jambon, champignons frais, œuf	
<b>CASA BELLA</b>	<b>12,20€</b>
Tomate, mozza, poulet, poivrons cuisinés, pesto maison	

Nos pâtes à pizza sont réalisées à base de farine italienne et d'huile d'olive extra vierge  
Notre sauce tomate est élaborée exclusivement avec des tomates italiennes ainsi que du basilic frais.

## LES DOUCEURS

<b>L'INSTANT CHOCOLAT</b>	<b>5,80€</b>
Moullé au chocolat maison, glace straciatella	
<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>5,80€</b>
Avec coulis de fruits maison, miel et fruits secs ou nature	
<b>TIRAMISU de la Casa</b>	<b>6,80€</b>
Au café	
<b>PANNA COTTA</b>	<b>6,80€</b>
Au caramel au beurre salé maison	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>6,90€</b>
Verines et biscuits maison	
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b>	<b>6,90€</b>
Verines et biscuits maison	
<b>THÉ GOURMAND</b>	<b>7,90€</b>
Verines et biscuits maison	
<b>DIGESTIF GOURMAND</b>	<b>9,90€</b>
Verines, biscuits maison et digestif	
<b>COUPE DE FRUITS FRAIS</b>	<b>6,50€</b>
Selon le marché	
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	<b>7,60€</b>
Trilogie de fromage italien, confiture de figue & noix	
<b>GLACES ARTISANALES</b>	
Voir carte des glaces	

## BOISSONS

APÉRITIFS, ALCOLS & VINS  
VOIR CARTE :  
« QU'EST CE QU'ON BOIT ? »

### EAUX MINÉRALES

Plate	50cl	<b>2,90€</b>	100cl	<b>3,90€</b>
Gazeuse		<b>2,90€</b>		<b>3,90€</b>

### JUS DE FRUITS ARTISANAL MILLIAT

Framboise d'Alsace, Tomate rouge	33CL	<b>5,50€</b>
Abricot du Roussillon, Pêche jaune, Raisin blanc		

### LES SOFTS

Coca, Light, Zéro, Perrier	33cl	<b>3,10€</b>
Orangina, Ice tea,	33cl	<b>3,10€</b>
Jus d'orange, jus pomme bio, diabolio	25cl	<b>3,10€</b>
Sirop citron, menthe, fraise	25cl	<b>2,30€</b>
Grenadine, pêche		

### LES BOISSONS CHAUDES

Café, déca, allongé	<b>1,90€</b>
Grand café,	<b>3,70€</b>
Thé Palais des thés	<b>3,90€</b>

Service compris et prix net

## PIZZA SYMPA

Pour votre plus grand plaisir nos pizzas sont réalisées à la demande,  
Un peu de patience pour mieux savourer, merci

<b>CASA BIANCA</b>	<b>12,20€</b>
Crème, mozza, chèvre, miel, salade mêlée	
<b>CASA FINA</b>	<b>13,20€</b>
Tomate, mozza, jambon de Parme 16 mois, pétales de Grana Padano*, salade mêlée	
<b>CASA COSI</b>	<b>13,90€</b>
Crème, mozza, artichauts, crème d'artichaut, huile à la truffe d'Alba	
<b>CASA DEL MARE</b>	<b>13,70€</b>
Crème, mozza, saumon fumé mariné au citron, salade mêlée	
<b>CASA RICO</b>	<b>12,20€</b>
Tomate, mozza, chorizo, poivrons cuisinés, origan, olives	
<b>CASA VERDE</b>	<b>13,20€</b>
Tomate, mozza, aubergines & courgettes grillées marinées maison, origan	
<b>CASA LINCA</b>	<b>13,90€</b>
Crème, mozza, gorgonzola, coppa de Parme, Bresaola*, Speck*	
<b>CASA OTA</b>	<b>13,20€</b>
Crème, mozza, oignons cuisinés, camembert, saucisse bretonne	
<b>CASA AGLIO</b>	<b>13,50€</b>
Tomate, mozza, parmesan, pancetta aubergines grillées marinées maison	
<b>CASA CORSICA</b>	<b>13,40€</b>
Crème, mozza, pecorino, pancetta* confiture de figues, crème de Balsamique	
<b>CASA ISOLA</b>	<b>13,20€</b>
Tomate, mozza, artichauts, oignons, poivrons cuisinés	
<b>CASA PÉPÉ</b>	<b>13,20€</b>
Tomate, mozza, chèvre, oignons, chorizo, crème.	

<b>Supplément Garniture</b>	
Oeuf, crème fraîche, légumes	<b>1,50€</b>
Charcuterie, fromage, courgette, aubergine	<b>2,00€</b>
Jambon de Parme 16 à 18 mois, bresaola	<b>2,50€</b>

\*Pétales de Grana Padano : fromage italien  
\*Speck : jambon cru italien fumé  
\*Bresaola : viande de bœuf séché  
\*Pancetta : Poitrine séchée artisanale de Sardaigne



## NOS APÉRITIFS MAISON

Autres apéritifs voir carte des boissons

<b>Cocktail Così</b>	
Pétillant italien, cerise et sirop d'amarena	
<b>Cocktail Bellini</b>	
Pétillant italien, Jus de pêche jaune	

## LES ANTIPASTI

<b>Assortiment Gourmand</b>	
Dégustation d'antipasti : légumes & charcuterie	
<b>Grande assiette</b>	<b>15,20€</b>
<b>Petite assiette</b>	<b>7,70€</b>
<b>Délice de chèvre</b>	<b>7,70€</b>
Chausson au chèvre chaud, salade mêlée, Chiffonnade de coppa de Parme	
<b>Délice de camembert</b>	<b>7,70€</b>
Chausson au camembert, salade mêlée, Chiffonnade de coppa de Parme	

## LES SALADES

<b>Lavezzi</b>	<b>14,40€</b>
Assiette composée Tomate fraîche, mozzarella, basilic frais, salade, Grana padano, speck, poivrons, courgettes confites, glace artisanal au poivron.	
<b>Kallisté</b>	<b>10,70€</b>
Salade mêlée, tomate, oignon, thon, pignons de pin, olives italiennes, huile d'olive, vinaigre balsamique,	
<b>Cupabia</b>	<b>10,70€</b>
Salade mêlée, tomates confites Bresaola (viande séchée de bœuf) pétales de Grana Padano, huile d'olive, vinaigre balsamique	
<b>Stella</b>	<b>10,70€</b>
Salade mêlée, tomates confites, poivrons grillés, artichauts, huile d'olive, vinaigre balsamique	
<b>Salade verte mêlée</b>	<b>3,20€</b>
<b>Salade verte mêlée &amp; tomates confites</b>	<b>3,90€</b>